



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

FELIPE BARBOSA PONTE

**ANÁLISE DA PERCEPÇÃO DE QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
PELO CONSUMIDOR DA REGIÃO METROPOLITANA DO
RECIFE/PE**

RECIFE-PE

Setembro de 2023

FELIPE BARBOSA PONTE

**ANÁLISE DA PERCEPÇÃO DE QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS PELO
CONSUMIDOR DA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE/PE**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório
apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado
em Gastronomia como requisito parcial à obtenção do
título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira

Supervisor: Profa. Dra. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira

RECIFE-PE

Setembro de 2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Sistema Integrado de Bibliotecas
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

- P813a Ponte, Felipe Barbosa
Análise da percepção de qualidade do pão francês pelo consumidor da região metropolitana do Recife/PE / Felipe
Barbosa Ponte. - 2023.
49 f. : il.
- Orientador: Leonardo Pereira de Siqueira.
Inclui referências e apêndice(s).
- Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em
Gastronomia, Recife, 2023.
1. Panificação. 2. ABNT. 3. Consumidores. I. Siqueira, Leonardo Pereira de, orient. II. Título

CDD 641.013

FELIPE BARBOSA PONTE

**ANÁLISE DA PERCEPÇÃO DE QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS PELO
CONSUMIDOR DA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE/PE**

Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data: 21/09/2023

Resultado: _____

Banca Examinadora

Prof. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira
(Orientador)

Profa. Dra. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira
(Examinadora)

Profa. Dra. Luciana Leite De Andrade Lima Arruda
(Examinadora)

RECIFE-PE

Setembro de 2023

AGRADECIMENTOS

Agradeço à Providência Divina pelo sopro de vida e por toda proteção física e espiritual que me é dada em toda minha existência.

Aos meus pais, por todo amor e paciência dedicados à minha educação.

Ao meu irmão Eduardo, por ter sido um padrão de honradez, coragem e dedicação que sempre tive como espelho.

Aos colegas com quem tive o prazer de compartilhar horas de estudo e de prática nas cozinhas do curso de Bacharelado em Gastronomia.

A todos os professores e professoras que foram verdadeiras bússolas nessa jornada, em especial a Amanda Siqueira, Caio Veríssimo, Edenilze Romeiro, Emmanuela Azevedo, Ericka Rocha, Maria de Fátima (em memória), Mônica Panetta, Neide Shinohara, Luciana Leite, Rozélia Bezerra. Ao professor Leonardo Siqueira, minha gratidão majorada, por toda paciência e companheirismo desde o início do curso até este derradeiro trabalho acadêmico.

À minha filha Bárbara e meus enteados, Vitor, Ana Beatriz e Larissa, por serem o maior fator de transformação em minha vida.

E, por fim, à minha esposa Izabelh, por ter me incentivado a trilhar novamente os caminhos acadêmicos, por dividir comigo todas as nossas alegrias e tristeza, por ser minha razão em momento de desespero e minha energia em momento de lucidez. Por salvar minha vida todos os dias. E por me amar e em troca amada ser.

RESUMO

O pão francês que conhecemos atualmente provavelmente teve sua origem na tentativa de adaptar a tradicional baguete francesa para o contexto brasileiro. De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP), em 2022, o consumo de pão francês atingiu cerca de 2,3 milhões de toneladas, representando aproximadamente 34,39% do total de produtos de panificação vendidos no Brasil. Com o objetivo de auxiliar as padarias na busca pela qualidade, a ABNT introduziu, em 2013, a norma NBR 16170, estabelecendo diretrizes que abordam características como cor, tamanho, massa e outros, visando melhorar a qualidade do produto. Este estudo se propôs a avaliar como os consumidores na Região Metropolitana do Recife/PE percebem a qualidade do pão francês. Foi elaborado um questionário digital contendo 33 questões de múltipla escolha, o qual foi divulgado online por 21 dias e resultou em 114 respostas. Os dados coletados foram processados utilizando as ferramentas *Google Forms* e *Excel*, permitindo a quantificação da frequência e porcentagem de cada parâmetro avaliado, sendo apresentados por meio de tabelas e gráficos. Os resultados apontam que, para os consumidores da Região Metropolitana do Recife, os principais fatores que influenciam a aceitação do pão francês são o sabor, a crocância da casca, o aroma e a cor da casca, nessa ordem de importância. A abertura da casca não parece ser um fator crítico na escolha do produto. Além disso, o preço não é um determinante decisivo na decisão de compra, já que os consumidores demonstraram disposição para pagar mais por um pão de melhor qualidade, independentemente de variações no preço. O tamanho/peso do pão possui menos relevância, sendo aceitável tanto para pães maiores quanto para menores. Essa avaliação da percepção de qualidade dos consumidores, em contraste com os critérios estabelecidos pela NBR 16170:2013, revela diferenças na importância atribuída a certos atributos de qualidade. Sabor e aroma são considerados fundamentais pelos consumidores, enquanto o peso do pão possui uma influência menor. Isso destaca a necessidade de elaborar critérios de qualidade que levem em conta não apenas aspectos técnicos, mas também as preferências e opiniões dos consumidores, além da tradição associada ao produto.

Palavras-chave: Panificação; ABNT; Consumidores.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Tabela de critérios de pontuação.....	15
Figura 2. Ficha de avaliação do pão francês definida pela NBR 16170:2013.....	16
Figura 3. Classificação de qualidade.....	17
Figura 4. Hábito de consumo de pão francês por consumidores da região Metropolitana de Recife/PE.....	22
Figura 5. Hábito de consumo semanal de pão francês por consumidores da região metropolitana de Recife/PE.....	23
Figura 6. Aspectos relevantes na escolha do pão francês por consumidores da região metropolitana de Recife/PE.....	23
Figura 7. Aspectos que mais interferem negativamente na escolha do pão francês por consumidores da região metropolitana de Recife/PE.....	24
Figura 8. Importância do Preço do Pão.....	27

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Relevância atribuída pelos consumidores de pão francês em relação aos atributos cor da casca, crocância, abertura da pestana, cor do miolo, tamanho, sabor e aroma.....	24
Tabela 2. Critério de Pontuação por atributo (NBR 16170:2013)	25

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	10
2. REVISÃO DE LITERATURA	12
2.1 Panificação no Brasil	12
2.2 Mercado do pão francês	13
2.3 Padrão de qualidade	14
3. OBJETIVOS	19
3.1 Objetivo geral	19
3.2 Objetivos específicos	19
4. METODOLOGIA	20
4.1 Caracterização do Estágio Supervisionado Obrigatório	20
5. RESULTADOS E DISCUSSÕES	22
6. CONCLUSÃO	28
REFERÊNCIA	29
APÊNDICE A	32

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABIP - Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria

AMIPÃO - Sindicato e Associação das Indústrias de Panificação do Estado de Minas Gerais

ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas

DIEESE - Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

NBR - Norma Brasileira

OMS - Organização Mundial da Saúde

RMR - Região Metropolitana do Recife

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SINDUSTRIGO - Sindicato da Indústria do Trigo de São Paulo

1. INTRODUÇÃO

O pão francês como conhecemos é, possivelmente, fruto de uma tentativa de importação da *baguete* francesa, que no século XX quando “as famílias mais abastadas, que retornavam da França, descreviam as características do pão francês com o intuito de que fosse reproduzido nas padarias do Brasil” (SUAS, 2011). Logo os padeiros da época desenvolveram um produto o mais próximo que conseguiram com os insumos que tinham à mão.

O pão francês foi preparado pela primeira vez a mais de um século, e já percorreu mais de 8,5 mil km² pelo território brasileiro (IBGE, 2012), ao longo do país recebe diversos nomes, sendo chamado de carioquinha, a cacetinho, careca, massa grossa, filão e pão Jacó. Entretanto, independente do nome, o pão francês é o produto de panificação mais vendido nas padarias, representando quase 35% das vendas de produtos de panificação no Brasil. São 2,3 milhões de toneladas de pães franceses por ano (ABIP, 2022).

Em 2013 a ABNT criou a NBR 16170, para normatizar as características que tornam um pão francês de qualidade com escala de pontuação para cada aspecto. “A qualidade do pão tipo francês seja quantificada através da soma das pontuações individuais de suas características externas, internas e sensoriais, que se encontram subdivididas em atributos” sendo eles: o tamanho, a crosta, a aparência, o miolo, o aroma, o sabor e a textura do centro. A soma das pontuações gera uma classificação que pode variar desde um pão “excelente”, “muito bom”, “bom”, “regular” até “ruim”. Baseado neste diagnóstico, o empresário pode empregar melhorias, sejam elas de matéria prima, equipamento, treinamento ou processo produtivo.

Segundo o Dicionário *Online* de Português (DICIO, 2023), qualidade é o “atributo que designa uma característica boa de algo”. Definir se tal característica é boa ou não, passa por uma série de vivências que cada indivíduo passa ao longo de sua vida. Logo o que se entende por qualidade de um produto está relacionada diretamente às vivências dos consumidores daquele determinado produto ao longo dos tempos. O produto tem que suprir determinadas demandas do consumidor, sejam elas funcionais ou sociais. Além disso, a capacidade de um produto ser reproduzido com suas características muito próximas às de um padrão de qualidade é determinante para que o consumidor se torne cliente rotineiro de determinado estabelecimento, uma vez que ele sabe que poderá sempre consumir o produto com as mesmas características.

Neste sentido, o presente trabalho busca compreender quais características são relevantes para o consumidor recifense e o quanto cada uma dessas características de fato impactam, positiva ou negativamente, no processo de escolha e compra.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Panificação no Brasil

A prática da panificação em terras brasileiras é tão antiga quanto o próprio “descobrimento” do país. Em entrevista à Agência Brasil o especialista e historiador sobre pães Augusto Cezar de Almeida comentou:

Para se ter ideia, o primeiro documento que narra um brasileiro consumindo pão foi a carta de Pero Vaz de Caminha. Quando as naus [portuguesas] chegaram em território brasileiro, elas traziam pães. Os índios então provaram, pela primeira vez, aquilo que era totalmente estranho, que era o pão. E a reação dos índios não foi lá muito favorável porque eles não estavam habituados a consumir aquele tipo de produto. Os produtos que se consumiam aqui eram derivados da mandioca e típicos da região (CRUZ, 2019).

Almeida complementa que os pães trazidos pelos portugueses deveriam estar duros por conta do tempo no percurso até chegar aqui, o que não facilitou uma aceitação no primeiro contato com os povos originários. Ele relata também que foi o militar Martim Afonso de Souza, donatário da Capitania de São Vicente e Governador da Índia, quem teria trazido sementes de trigo da Índia para plantar no Brasil (CRUZ, 2019).

Porém, o plantio não se deu da forma esperada. Patrick Ambrogi, professor do Instituto *Le Cordon Bleu* de São Paulo, explica o porquê de não ter havido sucesso naquele momento:

O hábito de consumo do brasileiro não era o trigo, não o tínhamos como produto aqui nas Américas. Nossas bases de alimentação eram outras, como batata e mandioca. Passaram-se quase 400 anos após a primeira tentativa de plantio, até que essa relação com o produto fosse retomada. O movimento migratório de europeus para o Brasil foi fundamental para que isso acontecesse. Era uma coisa vinda de fora. No fim da Primeira Guerra Mundial, os brasileiros também viajavam para Europa e traziam referências de bons produtos que queriam passar a consumir. O domínio de técnicas desses imigrantes, já em solo brasileiro, colaborou para que tudo acontecesse dessa maneira (BINI; CARAVAGGI, 2022).

Até o século XIX, apenas as classes mais ricas tinham acesso ao pão por conta da escassez de farinha de trigo, os demais trocavam o pão por beiju de tapioca (SUAS, 2011). Não há registro certo da primeira padaria do país, possivelmente fora em São Vicente ou

no Rio de Janeiro, porém o registro da padaria mais antiga em funcionamento consta do ano de 1872 em São Paulo, na Praça da Sé, Padaria Santa Tereza (CRUZ, 2019). Neste período surgiram as primeiras padarias, com forno estilo francês, masseiras e cilindros e maior variedade de produção e melhores fornecedores de matéria prima. Entretanto, até esse momento não havia disponibilidade de muita variedade de pães (SUAS, 2011).

Já no Recife, o registro de uma das padarias mais antigas data do ano de 1827 que se situava no Bairro do Recife, a Padaria Franceza. Porém, a mais antiga em funcionamento data de 1897, e está localizada no centro de Recife, a Padaria Imperatriz (BARROS, 2017). Nessa padaria são encontrados produtos de panificação que carregam consigo a marca indelével do período açucareiro do estado. Assim é possível encontrar uma produção muito mais adocicada que em outros estados, além do tradicional pão francês.

2.2 Mercado do pão francês

Em 2011, Michael Suas afirmou que “o consumo *per capita* de pão pelos brasileiros é de 27,54 kg pessoa/ano, sendo esse valor inferior ao recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS), que considera o consumo de 60 kg de pães/pessoa/ano como sendo o ideal”. Este consumo não é uniforme ao longo do território brasileiro, uma vez que na região Sul o consumo de pão é de 35 kg/pessoa/ano contra 10 kg/pessoa/ano na região Nordeste, uma vez que neste último existe a tradição cultural de outros produtos que concorrem com o pão francês (SUAS, 2011).

Segundo dados da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria em seu anuário de 2019:

Em 2018 a cesta ABIMAPI se manteve estável na comparação com 2017, tanto em faturamento, movimentando R\$26,6 bilhões, como em volume de vendas, na casa dos 2,5 milhões de toneladas. Em 2019, o crescimento estimado deve girar em torno de 3% para ambos indicadores, em média (SINDUSTRIGO, 2020).

O SINDUSTRIGO aponta que “o consumo médio mensal de pão francês saltou 658,79 toneladas em 2018 para 704,72 toneladas em 2019, ou seja, um avanço de 6,97%” (SINDUSTRIGO, 2020; ABIP, 2019). Osmar Kimura, gerente de panificação da COOP ainda aponta um benefício mercadológico de se trabalhar com o pão francês:

Pão francês é o principal produto em vendas de uma padaria, ele traz fluxo para o supermercado, onde o cliente diariamente vem buscar o pão e acaba levando

algum produto que necessita. O pão francês é o mais amado e requisitado entre os mais de 100 tipos de pães encontrados no mercado brasileiro (COSTA, 2021).

Artur Benevides, gerente comercial de moinho da M. Dias Branco, sobre o consumo de pães afirma que:

O próprio pão já tem por si só um apelo de consumo muito forte, afinal, trata-se do alimento mais consumido no Brasil e no mundo, de maneira que o consumo é contínuo e o negócio tende a ser muito bem-sucedido, sobretudo quando as padarias entram no contexto de se reinventar, acelerando o processo de inovação e buscando oportunidades como diferencial competitivo, a partir de parcerias com empresas de outros segmentos, promovendo ações de marketing nas mídias sociais para estimular o consumo dos pães (COSTA, 2021).

Em 2022 houve um aumento no consumo de pães na ordem de 19,5% em comparação com o ano anterior (FIM, 2023). Apesar da alta nas vendas, outra alta que acompanhou foi a dos preços. A safra brasileira em 2022, bateu 9,5 milhões de toneladas, esta produção atende 76% da demanda nacional, dados da Embrapa. Mesmo com esta produção interna, o país segue sendo o oitavo maior importador de trigo do mundo. No quadro de importação de trigo, temos a Argentina como fornecedor, que acabou tendo seu preço de trigo majorado devido a guerra da Rússia com a Ucrânia que forçou outros países que negociavam trigo na Europa a voltar suas compras para a Argentina. Outro fator que impulsionou o preço do pão francês foi a inflação (custo com transporte, aluguel, pessoal) do período (RODRIGUES, 2023). Dos 13 itens que o DIEESE que compõe a cesta básica, foi o único que teve aumento entre janeiro e fevereiro. Segundo o mesmo Departamento, a alta acumulada nos últimos 12 meses só em Belo Horizonte (MG) é de 16,7%. Apesar da alta do pão, Vinícius Dantas, da Amipão, ressalta que:

“Quando ele [pão francês] chega, todo mundo vai para a mesa, comenta que o pão está quentinho. Quando quero agradar a família, compensar minha estadia fora o dia inteiro no trabalho, gosto de passar em um bom local e levar pão para casa. É uma forma de aconchego.” (RODRIGUES, 2023).

2.3 Padrão de qualidade

A Associação brasileira de normas técnicas (ABNT) na NBR 9000:2015 descreve a qualidade como sendo “o grau no qual um conjunto de características inerentes satisfaz a requisitos”. Costa (2014), complementa que os requisitos são “necessidades ou

expectativas implícitas ou obrigatórias” e que para galgar êxito junto a seus clientes “objetivo de qualquer organização, a empresa necessita ser capaz de atender a essas necessidades e expectativas e prover a confiança de que as mesmas são identificadas, medidas e analisadas.”

A NBR 16170:2013 trata das diretrizes para avaliação da qualidade e classificação do pão francês e no seu item 3.3.9 apresenta os “Critérios de Pontuação por Atributo” (Figura 1), para se qualificar o pão francês segundo atributos como peso, casca, miolo, sabor, aroma, dentre outros, cada atributo possui uma pontuação máxima, e após toda análise são somadas as pontuações por atribuições e assim obtem-se uma qualificação que varia de “Ruim” (pontuação menor que 50), “Regular” (pontuação de 50 a 70), “Bom” (pontuação de 70 a 90), “Muito bom” (pontuação de 90 a 99,9) e “Excelente” (pontuação igual a 100).

Figura 1. Tabela de critérios de pontuação

Atributos e seus componentes		Pontuação		
		Sem falta ^a	Falta leve	Falta grave
Características externas	Tamanho	Se volume específico for $\leq 6,0$ mL/g, então a pontuação é igual ao valor do volume específico em mL/g x 3,33 Se volume específico $> 6,0$ mL/g, então a pontuação é igual a 20		
	Crosta (composta por cor, pestana, crocância e aspecto)	10	8 ou 6	4 ou 0
	Aparência (composta por integridade e simetria)	20	15 ou 10	5 ou 0
Características internas	Crosta (composta por aspecto)	10	8 ou 6	4 ou 0
	Miolo (composto por cor, textura, e estrutura da célula)	15	11 ou 7	3 ou 0
Características sensoriais	Aroma	5	4 ou 3	2 ou 0
	Sabor	10	8 ou 6	4 ou 0
	Textura do centro (composta por mastigação da fatia central com 1cm de largura e resiliência de metade do pão cortado transversalmente)	10	8 ou 6	4 ou 0
^a Pontuação que indica o valor máximo para cada atributo.				

Fonte: ABNT, 2013.

A ficha de avaliação é apresentada na figura 2, onde são apresentados os parâmetros de avaliação do pão francês por atributo e seus componentes.

Figura 2. Ficha de avaliação do pão francês definida pela NBR 16170:2013

Ficha de avaliação do pão tipo francês				
Atributos e seus componentes		Sem falta	Falta leve	Falta grave
Características externas	Tamanho	Se o volume específico for $\leq 6,0$ mL/g, então a pontuação de tamanho será igual ao valor: (VOLUME ESPECÍFICO x 3,33). Se o volume específico for $> 6,0$ mL/g, então a pontuação de tamanho será igual ao valor: 20.		
	Cor	Dourada homogênea e brilhante, com a área de corte da pestana variando de bege a marrom claro (ver Figura C.1). Ligeiramente escura ou clara; opaca; variação de cor entre as peças ou levemente manchada (ver Figuras C.2, C.3, C.4 e C.5).		
	Pestana	Aberta, separada na região de corte; fina e presa ao pão e com abertura de 20mm a 50mm (ver Figura C.1). Levemente aberta com comprimento do corte de 50% a 69% do comprimento longitudinal do pão; levemente fichada ou com buraco sob a casca (ver Figura C.9).		
	Crocância	Presente e distribuída por toda a casca (ver Figura C.1). Leve crocância (ver Figura C.13).		
	Aspecto	Sem a presença de bolhas, pintas ou manchas (ver Figura C.1). Presença de poucas bolhas pequenas ou com poucas pintas (ver Figura C.13).		
	Integridade	Rasgo na casca, apenas na região do corte da pestana (ver Figura C.1). Laterais levemente rasgadas ou laterais pouco esticadas ou chupadas (ver figura C.20).		
	Simetria	Simétrico, quando cortado transversalmente (ver figura C.1). Levemente disforme (ver Figura C.22).		
	Aspecto	Presa ao miolo, com 0,3 mm a 0,5 mm de espessura (ver Figura C.24). Crosta grossa ou fina ou com buracos sob a casca (ver Figuras C.25 e C.26).		
	Cor	De branco a levemente creme, sem estrias ou manchas (ver Figura C.24). Levemente acinzentado; levemente amarelado ou levemente estriado (ver Figuras C.28 e C.29).		
	Textura	Suave, macia e elástica ao toque das pontas dos dedos (ver Figura C.24). Forma peletas devido ao corte (ver Figura C.32).		
Estrutura da célula	Homogênea com células levemente alongadas, na forma oval; paredes finas e alongadas; com grão uniforme e sem buracos (ver Figura C.24). Distribuição irregular de alvéolos ou alveolagem fechada (ver Figura C.34).			
Aroma	Delicado e típico dos produtos de panificação. Sem aroma.			
Sabor	Levemente doce e ácido. Ácido; inferior ao característico ou insípido.			
Textura do Pão	Mastigação da fatia central com 1cm de largura	Mordida curta e que não embola na boca. Ligeiramente dura; áspera ou ligeiramente seca.		
Resiliência de metade do pão cortado transversalmente	Parcialmente resiliente (ver Figura C.37). Ligeiramente duro (ver Figura C.38).			
Características sensoriais	Duro (ver Figura C.39). Alterado ou estranho. Alterado; estranho; com residual muito forte; goma; massa crua; salgado ou de forma que cause aversão. Dura; resistente; massuda; gomosa; pegajosa; seca ou embola na boca.			

A classificação é apresentada na Figura 3 “Classificação da qualidade do pão francês” disposta no item 3.4.2 da mesma norma:

Figura 3. Classificação de qualidade

Média da amostra	Classificação
100	“excelente”
≥ 90 e < 100	“muito bom”
≥ 70 e < 90	“bom”
≥ 50 e < 70	“regular”
< 50	“ruim”

Fonte; ABNT, 2013

Já no seu item 3.5 da Norma, Análise dos Resultados, referente a análise dos resultados, existem três pontos que devem ser revistos no processo de produção para que sejam implantadas melhorias, que são: treinamento da equipe, otimização do processo e avaliação dos equipamentos e das matérias-primas. Ainda em sua introdução a norma enfatiza que “como parte de um programa de melhoria contínua das padarias, uma das estratégias para ampliar a competitividade do pão tipo francês é estabelecer um padrão de qualidade para este produto”. Ou seja, não basta ter uma equipe treinada, ou um processo produtivo otimizado, ou ainda equipamentos e matérias-primas de boa qualidade, se estes pontos não forem constantes (ABNT, 2013).

Sobre a qualidade na panificação, Arthur Benevides, gerente comercial regional de moinhos da M. Dias Branco, aponta que:

O sucesso está na qualidade, resultado da receita, cujo principal ingrediente é a farinha de trigo. Como a qualidade das farinhas varia de ano para ano, o segredo dos grandes produtores, como a M. Dias Branco, para que o produto que chega aos transformadores ou à casa do consumidor final não sofra alterações é o *blend*, ou seja, a mistura de trigos nacionais ou importados de duas ou mais safras. O *blend* define não apenas a qualidade dos pães, mas impacta em todo o processo de produção, buscando a melhor performance para o produto final. Pode interferir também em aspectos finais do pão, incluindo a coloração, a crocância e o sabor. O resultado é um pão de qualidade e fresquinho. Além disso, ter uma boa mão de obra qualificada é essencial para que o pãozinho tenha todos os aspectos definidos. Como não cair no gosto do brasileiro? (COSTA, 2021).

A panificação no Brasil possui uma história que remonta aos primórdios da colonização, quando os colonizadores portugueses introduziram o pão no país. No entanto, os povos originários, que não estavam habituados a esse alimento, inicialmente rejeitaram sua presença. Somente no século XIX surgiram as primeiras padarias, atendendo inicialmente as classes mais privilegiadas devido à escassez de farinha de trigo. O consumo de pão no Brasil é de aproximadamente 27,54 kg por pessoa por ano, abaixo do ideal recomendado pela OMS. O pão francês se destaca como o tipo mais popular e consumido no país, ocupando uma parcela significativa do mercado de panificação. A qualidade do pão é avaliada com base em critérios como peso, casca, miolo, sabor e aroma, seguindo as diretrizes estabelecidas pela norma da ABNT. A qualidade da farinha de trigo utilizada é um fator crucial para a produção de pães de alta qualidade. No entanto, apesar do aumento nas vendas, o preço do pão francês tem sido afetado por fatores como inflação e aumento nos custos de produção (CRUZ, 2019; COSTA, 2021; ABNT, 2013).

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo geral

Analisar a percepção de qualidade do pão francês por consumidores da Região Metropolitana do Recife/PE.

3.2 Objetivos específicos

- Verificar o padrão do consumidor de pão francês da Região Metropolitana do Recife.
- Indicar quais os fatores que mais agradam e desagradam os consumidores em relação ao pão francês.
- Avaliar se existe relação entre a norma de padrão de qualidade definida pela ABNT (NBR 16170:2013) e a opinião dos consumidores participantes.

4. METODOLOGIA

Levando-se em consideração a escassez de estudos relacionados à qualidade do pão tipo francês no Brasil, bem como a necessidade deste setor em obter informações que referem o perfil dos consumidores deste produto no âmbito local, esta pesquisa tem natureza exploratória e pode ser indicativa dos padrões de consumo dos consumidores da Região Metropolitana da cidade de Recife-PE.

4.1 Caracterização do Estágio Supervisionado Obrigatório

O Estágio Supervisionado Obrigatório foi realizado na Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), campus Sede, no período de 01 de junho de 2023 até 24 de agosto de 2023, sob a orientação do Prof. Leonardo Pereira de Siqueira e supervisão da Profa. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira. A carga horária total do estágio foi de 360h, contemplando atividades de desenvolvimento de instrumento avaliativo, pesquisas em banco de dados e avaliação dos resultados obtidos.

Foram realizadas reuniões preliminares para avaliação geral do tema e para a escolha da metodologia a ser aplicada ao estudo da avaliação dos padrões de qualidade do pão francês junto ao público-alvo, tendo como base as normas da ABNT (NBR 16170:2013), bem como para a confecção do questionário estruturado para a coleta dos dados.

4.2 Elaboração do questionário avaliativo e coleta de dados

Para esta etapa foi utilizada uma abordagem qualitativa, através de questionário estruturado digital via *google forms*, onde foram expostas 33 questões de múltipla escolha. Primeiramente foi realizado levantamento bibliográfico por meio de consulta nas plataformas de periódicos CAPES, *Scielo* Brasil e *Google Acadêmico*, utilizando como palavras-chave “pão francês”, “NBR 16170:2013” e “Qualidade pão francês”. Para complementar, foi realizada pesquisa no site do IBGE, SEBRAE, ABIP a fim de coletar dados estatísticos.

O questionário (Apêndice A) foi divulgado em meio digital e redes sociais, por 21 dias, coletando um total de 114 pesquisas respondidas. Sendo dividido em 5 seções. A

primeira consistia na apresentação da pesquisa, com nomes da instituição de ensino, do orientador e do aluno, bem como do objetivo e de algumas instruções sobre o preenchimento da pesquisa. A segunda seção trazia o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido onde o participante deveria concordar ou não com os termos da pesquisa e sua divulgação, caso não houvesse concordância o formulário já seria encerrado. A terceira seção era a pesquisa sociocultural com cinco questões para identificação do perfil (sexo, faixa etária, estado civil, frequência de consumo e quantidade de pães consumidos por mês), caso o participante informasse o não consumo de pão francês o questionário era encerrado, uma vez que não seria possível colear as informações necessárias. A quarta seção abordava as preferências do participante, com duas questões para escolha de 3 aspectos positivos e negativos e mais oito questões de classificação de importância de atributos como cor da casca, crocância, pestana etc, sendo avaliados entre muito relevante e totalmente irrelevante. A quinta e última seção tratava do consumo do participante, com dezoito questões abordando a concordância ou discordância acerca de afirmações sobre consumo de pão francês.

Com os dados coletados foi realizada tabulação das faixas etárias e características sociais que tiveram maior preferência até as que tiveram menor preferência.

4.3 Análise dos dados

Os dados obtidos foram tratados no *Excel* a fim de quantificar o percentual de cada parâmetro avaliado. Os resultados foram apresentados em tabelas e/ou gráficos.

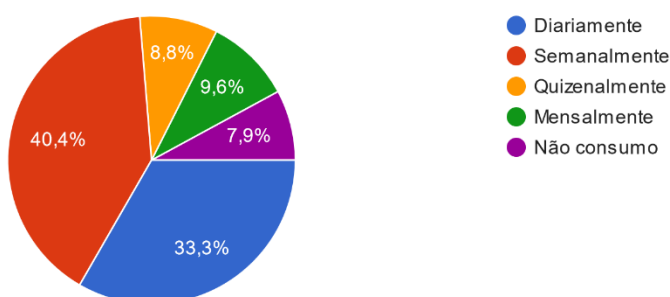
5. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Das respostas obtidas, 14 foram descartadas pois indicaram no início do questionário que não consumiam pão francês ou na questão da quantidade semanal de consumo de pães marcaram que consumiam “nenhum”, uma vez que a proposta é avaliar a percepção do pão francês pelo consumidor costumeiro.

Na pesquisa sociocultural foi observado que o perfil do consumidor de pão francês local encontra-se majoritariamente com idades entre 18 e 45 anos (75,4%) , sexo feminino(69,3%) e casadas/união estável (52,6%). Estes dados corroboram com os obtidos por Reis (2015) que verificou que a faixa etária de 20 a 49 anos representa a maior quantidade dos frequentadores de padarias (71,8%).

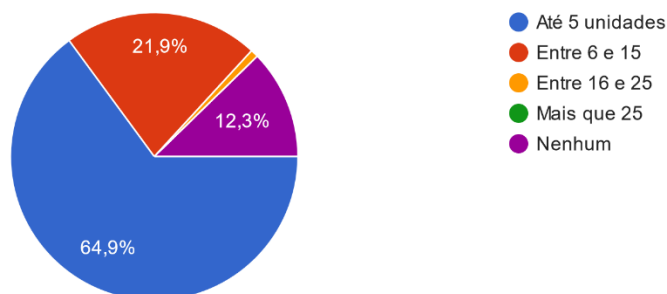
Quanto à frequência de consumo (Figuras 4 e 5), 73,7% dos entrevistados sinalizaram consumir pão diariamente ou semanalmente, variando entre 5 unidades por semana (64,9%) e entre 6 a 15 unidades/semana (21,9%). Segundo dados do setor da Associação Brasileira da Indústria da Panificação e Confeitaria (ABIP, 2021), a média de consumo *per capita* de pães no Brasil é de 32,61 kg/ano. Considerando que um pão francês pesa 50g, e que nesta pesquisa o consumo semanal apresentou uma variação entre 5 e 15 unidades por semana, ou seja, até 12 kg/ano e 36 kg/ano, podemos inferir que os valores encontrados estão dentro do padrão esperado para a população brasileira. Vale salientar que dentro da amostra coletada, 12,3% relataram não consumir nenhum pão (figura 5).

Figura 4. Hábito de consumo de pão francês por consumidores da região metropolitana de Recife/PE.



Fonte: Autor

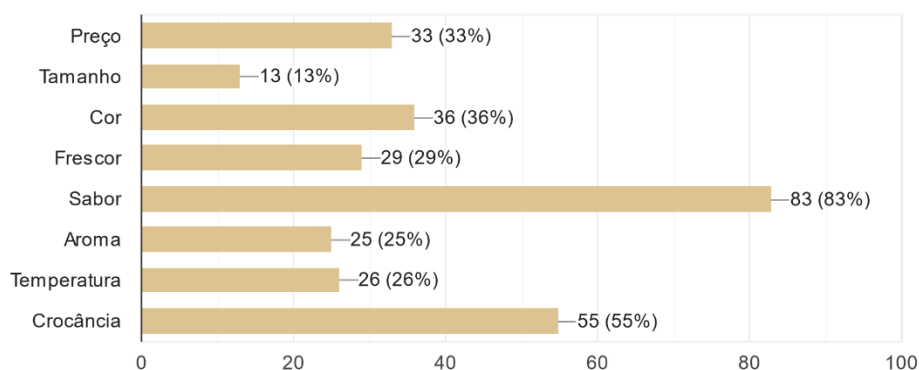
Figura 5. Hábito de consumo semanal de pão francês por consumidores da região metropolitana de Recife/PE.



Fonte: Autor

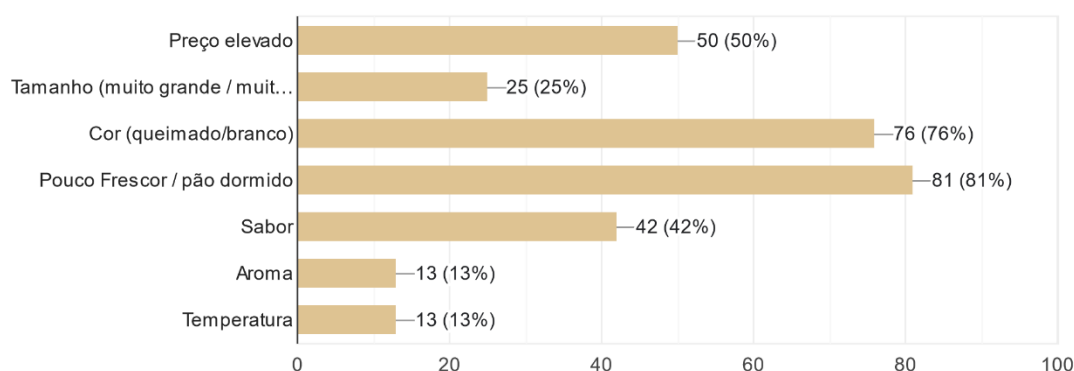
Na Figura 6 são apontados os aspectos mais relevantes para os consumidores em relação ao gosto por pão francês. Dentre os 8 itens apresentados, os aspectos cor (36%), crocância (55%) e sabor (83%) foram os mais importantes na escolha do produto, justo oposto ao tamanho (13%), o aroma (25%) e a temperatura (26%). Quanto aos aspectos que mais interferem negativamente, ou seja, mais desagradam, na escolha do pão francês (Figura 7), temos como mais relevantes o pouco frescor/pão dormido (81%), a cor (queimado/branco) (76%) e o preço (50%). Correia (2021) aponta que sabor e crocância são os atributos de qualidade de maior relevância considerados no momento da compra do pão francês, bem como a falta de frescor (“pão velho”) é o atributo que mais interfere negativamente no consumo do pão francês.

Figura 6. Aspectos relevantes na escolha do pão francês por consumidores da região metropolitana de Recife/PE.



Fonte: Autor

Figura 7. Aspectos que mais interferem negativamente na escolha do pão francês por consumidores da região metropolitana de Recife/PE.



Fonte: Autor

Na Tabela 1 são apresentadas as frequências em relação às relevâncias atribuídas pelos consumidores de pão francês. Pode-se observar que os atributos “Sabor” (88%), “Crocância da casca” (62%), “Aroma” (58%) e “Cor da casca” (52%), foram os mais frequentemente apontados como sendo “Muito relevantes”. Em contrapartida, os atributos “Tamanho” (9%), “Abertura da pestana” (8%) e “Crocância” (8%) foram mais frequentemente apontados como “Totalmente irrelevante”. Os consumidores gaúchos apresentaram comportamento similar, no qual a cor da crosta é importante na escolha do produto para 54,4%, crocância da crosta para 63,6%, sabor e aroma para 79,4% (JOHHAN, 2018).

Tabela 1. Relevância atribuída pelos consumidores de pão francês em relação aos atributos cor da casca, crocância, abertura da pestana, cor do miolo, tamanho, sabor e aroma.

Atributos	Relevância do Fator				
	Totalmente irrelevante	Pouco irrelevante	Nem relevante nem irrelevante	Pouco relevante	Muito relevante
1. Cor da casca	5%	3%	12%	26%	52%
2. Crocância da casca	8%	9%	4%	17%	62%
3. Abertura da pestana	8%	13%	20%	36%	23%
4. Cor do miolo	2%	15%	15%	32%	36%
5. Tamanho	9%	8%	14%	43%	26%
6. Sabor	2%	1%	1%	8%	88%
7. Aroma	2%	5%	6%	29%	58%

Fonte: Autor.

Em relação às questões associadas à concordância (Tabela 2), destacaram-se em “Concordar totalmente” as questões 9. *“O cheiro de pão francês recém-saído do forno me*

induz a comprar” (71%); 16. *“Não gosto de miolo muito denso”* (35%) e 8. *“Rejeito completamente pão francês que esteja com a casca queimada ou esbranquiçada”* (33%). Em relação às questões que os consumidores apontam “Discordar totalmente” destacaram-se as questões 4. *“Dou preferência à padaria que tenha o menor preço do pão francês”* (38%), 14. *“Quanto maior o pão francês, melhor”* (34%) e 3. *“Costumo acompanhar as variações de preço do pão francês”* (33%). Johhan (2018) observou comportamento semelhante em seu questionário de concordância, em sua questão 9. *“O aroma/ cheiro do pão francês me atrai e influencia no momento da compra”* 62,3% concordam fortemente, na questão 18. *“Sempre prefiro um pão francês “massudo”* 25,9% discordam fortemente, na questão 12. *“A cor externa do pão não é relevante no momento que compro o produto”* 39,5% discordam fortemente, na questão 1. *“Estou disposto a pagar mais por um pão francês de melhor qualidade”* 39,9% concordam parcialmente.

A NBR 16170:2013 em seu capítulo “3.3 Avaliação dos atributos e pontuação” na qual são relacionadas faixas de pontuações para cada atributo com o intuito de definir quantitativamente a qualidade do pão. Essa norma atribui pontuação máxima de 15 pontos para o aspecto do miolo (Cor, textura e estrutura) e 10 pontos para crosta (Composta por cor, pestana, crocância e aspecto).

Ainda na tabela23, os dados apontam que 65% concordam (parcial ou totalmente) com a afirmação *“Dou preferência à padaria que tem o miolo do pão francês mais macio”* e 53% concordam com a afirmação *“Só compro pão francês com casca dourada e aspecto crocante”*.

Tabela 2. Percentual de concordância com as afirmações do questionário relacionadas aos hábitos de consumo e compra.

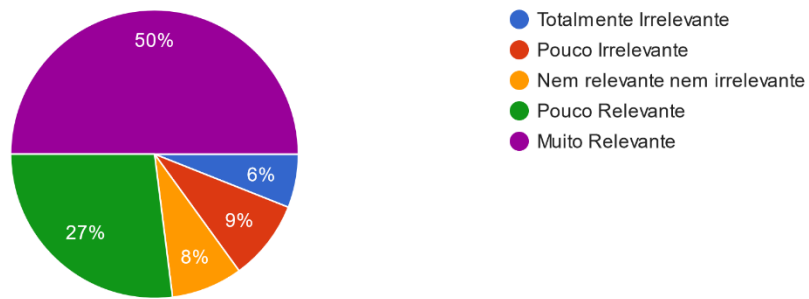
Afirmação	Discordo totalmente	Discordo em partes	Não discordo nem concordo	Concordo em partes	Concordo totalmente
1. "Estou satisfeito com os pães franceses das padarias nas quais costumo comprar"	6%	11%	6%	59%	18%
2. "Estou satisfeito com o preço dos pães franceses das padarias nas quais costumo comprar "	10%	31%	13%	34%	12%
3. "Costumo acompanhar as variações de preço do pão francês"	33%	16%	19%	18%	14%
4. "Dou preferência à padaria que tenha o menor preço do pão francês"	38%	25%	11%	22%	4%
5. "Só compro pão francês com casca dourada e aspecto crocante"	18%	14%	15%	26%	27%
6. "Dou preferência à padaria que tem o miolo do pão francês mais macio"	7%	12%	16%	39%	26%
7. "Apenas compro pão francês recém-saído do forno ou ainda quentinho"	18%	19%	12%	31%	20%

8. "Rejeito completamente pão francês que esteja com a casca queimada ou esbranquiçada"	7%	17%	16%	27%	33%
9. "O cheiro de pão francês recém-saído do forno me induz a comprar"	1%	3%	5%	20%	71%
10. "Só compro pão francês com pestana (corte superior do pão) regular"	30%	15%	30%	14%	11%
11. "Não compro pão francês com coloração irregular (algumas partes mais douradas que outras)"	19%	26%	26%	18%	11%
12. "Dou preferência a pão francês mais claros"	28%	21%	12%	17%	22%
13. "Dou preferência a pão francês mais escuros"	30%	20%	13%	22%	15%
14. "Quanto maior o pão francês, melhor"	34%	21%	23%	19%	3%
15. "Quanto menor o pão francês, melhor"	30%	36%	24%	6%	4%
16. "Não gosto de miolo muito denso (massudo)"	10%	15%	14%	26%	35%
17. "Não gosto de miolo pouco denso (com muitas cavidades internas)"	8%	20%	25%	26%	21%
18. "Pães franceses da mesma fornada tem que ter o mesmo tamanho e cor"	10%	13%	22%	27%	28%

Fonte: Autor

Do ponto de vista comercial, os dados apresentados na Figura 8 (Importância do Preço do Pão) apontam que 77% dos entrevistados acham relevante o preço do pão, entretanto em relação às questões associadas à concordância (Tabela 2), na questão 3. *"Costumo acompanhar as variações de preço do pão francês"* 33% discordam totalmente, na questão 4. *"Dou preferência à padaria que tenha o menor preço do pão francês"* 38% discordam totalmente e na questão 1. *"Estou satisfeito com os pães franceses das padarias nas quais costumo comprar"* 59% concordam em parte.

Figura 8. Importância do Preço do Pão



Fonte: Autor

A tabela 2 demonstra, ainda nas questões 12 e 13, que existe uma aceitação bem próxima entre pães mais claros e mais escuros, sendo o primeiro com 39% de aceitação e o segundo com 37%. Característica que a norma NBR 16170:2013 em sua Ficha de avaliação do pão francês (Figura 2) preconiza como falha. Da mesma forma os atributos abertura da pestana, cor do miolo e tamanho do pão que não estiverem dentro do padrão podem ser enquadrados como falta leve ou grave, mas que a pesquisa demonstrou que são irrelevantes para o consumidor. Já quanto ao tamanho, existe uma preferência por pães de tamanhos maiores (22%) do que por pães menores (10%), conforme questões 14 e 15.

6. CONCLUSÃO

Os resultados obtidos indicam que, para os consumidores da Região Metropolitana do Recife (RMR), as características mais relevantes quanto a aceitação do pão francês são sabor, crocância da casca, aroma e cor da casca, nesta ordem. De forma similar verificou-se, para os dados dessa pesquisa, que o preço é um atributo que não interfere diretamente na hora da compra e que os consumidores não se importam em pagar mais caro por um produto de melhor qualidade e que também não acompanham as variações de preço. Uma vez que a pesquisa não levou em conta a renda dos consumidores, abre-se uma possível discussão se o preço de fato não é um fator que interfira na hora da compra.

Assim sendo podemos deduzir que os três atributos de maior relevância para definição de qualidade do pão francês do ponto de vista do consumidor são o sabor a crocância da casca e o aroma. Sendo este último um apelo comercial e as duas outras características estão mais relacionadas à percepção pós-compra, o que reforça um retorno ao estabelecimento e possível nova compra. Do ponto de vista comercial, são características que podem ser exploradas pelo ramo de panificação para se ter o pão francês com maior percepção de qualidade.

Esta avaliação de percepção de qualidade do ponto de vista consumidor confrontada com a NBR 16170:2013 que trata dos aspectos de produção, levanta divergências dos atributos que são relevantes como marcadores de qualidade. Sabor e aroma foram levantados como dois dos três atributos com maior peso de percepção de qualidade pelo consumidor, são balizados nessa NBR com nota relativamente baixa, 5 pontos, respectivamente. Em contraponto o peso teve percepção irrelevante perante os consumidores, contra uma pontuação máxima de 20 pontos na norma.

É indiscutível a necessidade de um padrão para nortear os empresários do ramo de panificação, assim pode-se fazer o devido acompanhamento da qualidade do pão e identificar possíveis falhas no seu processo produtivo, privilegiando sempre a experiência sensorial do cliente. Contudo faz-se necessário que os marcadores de qualidade sejam muito bem elaborados tendo em vista a história dos pães, o rendimento empresarial e o gosto e opiniões dos consumidores.

REFERÊNCIA

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 16170: Panificação – Pão tipo francês – Diretrizes para avaliação da qualidade e classificação. Rio de Janeiro, p. 35. 2013

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 9000: Sistemas de gestão da qualidade - Fundamentos e vocabulário. Rio de Janeiro, p. 21. 2015

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA. **Pão Francês é o preferido dos brasileiros.** 14 de outubro de 2022. Disponível em: <https://www.abip.org.br/site/pao-frances-e-o-preferido-dos-brasileiros/>. Acesso em: 22 de mar. de 2023.

BARROS, L. Diário de Pernambuco. **Da tradição à inovação, Recife tem pão para todos os gostos.** Disponível em: <http://curiosamente.diariodepernambuco.com.br/project/da-tradicao-inovacao-recife-tem-pao-para-todos-os-gostos/>. Acesso em: 01 de abr. de 2023.

BINI, T.; CARAVAGGI, D. **Quem quer pão? Setor de panificação movimenta R\$ 105 bilhões por ano no Brasil.** CNN Brasil, São paulo, 27 de fevereiro de 2022. Viagem & Gastronomia. Disponível em: [https://www.cnnbrasil.com.br/viagemegastronomia/gastronomia/quem-quer-pao-setor-de-panificacao-movimenta-r-105-bilhoes-por-ano-no-brasil/#:~:text=De%20acordo%20com%20a%20Associa%C3%A7%C3%A3o,presidente%20da%20Associa%C3%A7%C3%A3o%20C%20Paulo%20Menegueli](https://www.cnnbrasil.com.br/viagemegastronomia/gastronomia/quem-quer-pao-setor-de-panificacao-movimenta-r-105-bilhoes-por-ano-no-brasil/#:~:text=De%20acordo%20com%20a%20Associa%C3%A7%C3%A3o,presidente%20da%20Associa%C3%A7%C3%A3o%20C%20Paulo%20Menegueli.). Acesso em: 05 de mai. de 2023.

CORREIA, M. V. D.; LIMA, M. B. da S; LIMA, T. L. S. **Pão francês: Consumo e atributos de qualidade na perspectiva dos consumidores.** Anais do I Congresso Internacional de Tecnologia Agroalimentar e IV Seminário de Ciência e Tecnologia de Alimentos: desafios da Ciência e Tecnologia de Alimentos: atualidades e tendências no setor produtivo. IFRN, Pau dos Ferros, p-134-142, dez. 2021. Disponível em: [https://memoria.ifrn.edu.br/bitstream/handle/1044/2167/1%C2%BA%20CONGRESSO%20INTERNACIONAL%20DE%20TECNOLOGIA%20AGROALIMENTAR%20\(CITA\)%20E%204%C2%BA%20SEMIN%C3%81RIO%20DE%20CI%C3%8ANCIA%20E%20T](https://memoria.ifrn.edu.br/bitstream/handle/1044/2167/1%C2%BA%20CONGRESSO%20INTERNACIONAL%20DE%20TECNOLOGIA%20AGROALIMENTAR%20(CITA)%20E%204%C2%BA%20SEMIN%C3%81RIO%20DE%20CI%C3%8ANCIA%20E%20T)

ECNOLOGIA%20DE%20ALIMENTOS%20(SECTA).pdf?sequence=5#page=134.

Acesso em: 28 de mai. de 2023.

COSTA, I. C. **Sistema de gestão da qualidade: impulsionando a melhoria nos**

processos de uma indústria gráfica. Universidade Federal de Juiz de Fora, 2014.

Disponível em: https://www2.ufjf.br/ep//files/2014/07/2014_1_Inessa.pdf. Acessado em: 09 de jul. de 2023

COSTA, M. Food Service News. **Em todas as mesas.** Belo Horizonte, 9 de junho de

2021. Disponível em: <https://www.foodservicenews.com.br/em-todas-as-mesas/>. Acesso

em: 01 de abr. de 2023.

CRUZ, E. P. Agência Brasil. **Dia Mundial do Pão: conheça um pouco da história do**

produto no Brasil. Disponível em:

<https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2019-10/dia-mundial-do-pao-conheca-um-pouco-da-historia-do-produto-no-brasil>. Acesso em: 01 de abr. de 2023.

DICIONÁRIO Online de Português. **Qualidade.** Disponível em:

<https://www.dicio.com.br/qualidade/>. Acesso em: 22 de mar. de 2023.

FERREIRA, S. M. R; OLIVEIRA, P. V de; PRETTO, D. **Parâmetros de qualidade do**

pão francês. B. CEPPA, Curitiba, v. 19, n. 2, p. 301-318, jul./dez. 2001

FIM, L. **No dia 21 de março, comemora-se o dia do pão francês; saiba mais.** Folha de

Pernambuco, Recife, 18 de março de 2023. Sabores. Disponível em:

<https://www.folhape.com.br/sabores/no-dia-21-de-marco-comemora-se-o-dia-do-pao-franc-es-saiba-mais/262408/> Acesso em: 05 de mai. de 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **IBGE apresenta nova área territorial brasileira: 8.515.767,049 km².** Disponível em:

<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/14318-asi-ibge-apresenta-nova-area-territorial-brasileira-8515767049-km> Acesso em: 30 de mar. de 2023

JOHANN, V. C. **O padrão de qualidade do pão francês na visão dos consumidores do**

Rio Grande do Sul. Universidade Federal Do Rio Grande Do Sul. Porto Alegre, 2018.

REIS, V. C. **Comportamento do consumidor de padarias. Dissertação** (Mestrado) – Curso de Administração, Centro Universitário UNA, Belo Horizonte, 2015. Disponível em:

<http://www.mestradoemadm.com.br/wp-content/uploads/2016/05/Viviane-Costa-Reis.pdf>.

Acesso em: 06 de mai. de 2023.

RODRIGUES, G. **Dia do Pão Francês chega sem motivo para celebrar, com preço 17% mais alto em BH.** O tempo, Belo Horizonte, 21 de março de 2023. Disponível em: <https://www.otempo.com.br/economia/dia-do-pao-frances-chega-sem-motivo-para-celebrar-com-preco-17-mais-alto-em-bh-1.2833816>. Acesso em: 05 de mai. De 2023.

SINDUSTRIGO. **Resistente à crise: setor de panificação e confeitaria cresce quase 3% em 2019; pão francês lidera o consumo entre panificados.** SINDUSTRIGO, São Paulo, 21 de fevereiro de 2020. Disponível em:

<https://www.sindustrigo.com.br/noticias-setorial-mercado/resistente-a-crise-setor-de-panificacao-e-confeitaria-cresce-quase-3-em-2019-pao-frances-lidera-o-consumo-entre-panificados/11266/>. Acesso em: 28 de mai. de 2023

SUAS, M. **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional.** Tradução Beatriz Karan Guimarães. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

APÊNDICE A

Seção 1 de 5

Universidade Federal Rural de Pernambuco

Departamento de Tecnologia Rural
Bacharelado em Gastronomia

Orientador Professor: Dr. Leonardo Pereira de Siqueira
Pesquisador Aluno: Felipe Barbosa Ponte
Pesquisa para Trabalho de Conclusão de Curso

Objetivo: Verificação do perfil do consumidor de pão francês residentes na Região Metropolitana de Recife/PE.

Seja bem vinda(o)!

Você é convidada(o) a partir de agora a colaborar a com a nossa pesquisa!

Ao clicar abaixo em "PRÓXIMA" você será direcionada(o) ao preenchimento do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Após declarar que aceita participar da pesquisa você estará contribuindo com as suas respostas.

O tempo médio de resposta ao questionário gira em torno de 5 a 10 minutos.

Antecipadamente, agradecemos sua participação!

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

Perfil do consumidor de pão francês

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)
RESOLUÇÃO 466/2012

Convido, você a participar do Projeto de Pesquisa intitulado "Perfil do consumidor de pão francês", que será desenvolvido por mim, Felipe Barbosa Ponte, discente do curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, sob orientação do Professor Dr. Leonardo Pereira de Siqueira e supervisão da Professora Dra. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira, ambos docentes do Departamento de Tecnologia Rural da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE, DTR. Rua Dom Manuel de Medeiros, s/n, Dois Irmãos - CEP: 52171-900 - Recife/PE. Telefone: 81-33206284). A pesquisa tem como objetivo geral verificar do perfil do consumidor de pão francês residentes na Região Metropolitana de Recife/PE.

Para isso, ao aceitar participar da pesquisa você deverá:

1. Eletronicamente aceitar participar da pesquisa, o que corresponderá à assinatura desse TCLE, o qual poderá ser impresso se assim o desejar.
2. Responder ao questionário online a partir da próxima página, não implicando em despesas para você e nem gerando remuneração pela participação na pesquisa.

O risco da pesquisa é mínimo por envolver apenas a resposta ao questionário online, cuja formatação foi estruturada com o intuito de que o tempo gasto para seu preenchimento seja em torno de 5 a 10 minutos. Para garantir a confidencialidade e a sua privacidade não serão coletados dados de identificação. Todos os dados obtidos na pesquisa serão utilizados exclusivamente com finalidades científicas conforme previsto no consentimento do participante. Os resultados da pesquisa não serão divulgados a terceiros. Não existe benefício ou vantagem direta em participar desta pesquisa. Os benefícios e vantagens em participar são indiretos, proporcionando contribuição na análise do consumo de pão francês na Região Metropolitana do Recife, observando a preferência do público.

Remotamente os pesquisadores Prof. Leonardo Pereira de Siqueira e Profª Amanda de Moraes Oliveira Siqueira estarão acompanhando os procedimentos, visto que são as responsáveis pela pesquisa. Você poderá solicitar sua retirada do estudo a qualquer momento, sem qualquer necessidade de justificativa. Solicitamos a sua autorização para o uso de suas respostas ao questionário para a produção de artigos técnicos e científicos. A sua privacidade será mantida através da não identificação do seu nome, telefone, perfil em rede social e/ou e-mail. Ao assinar este termo de consentimento livre e esclarecido, uma cópia do mesmo será automaticamente enviada para seu endereço eletrônico informado no questionário online.

Consentimento Livre e Esclarecido. *

- Eu, após ter recebido todos os esclarecimentos e ciente dos meus direitos, concordo em participar dest...
- Não aceito participar.

Pesquisa Sociocultural



Descrição (opcional)

Idade *

- Menor que 18
- Entre 18 e 25
- Entre 26 e 35
- Entre 36 e 45
- Entre 46 e 60
- Mais de 60

Sexo *

- Feminino
- Masculino
- Não binário
- Prefiro não declarar

Estado Civil *

- Solteiro
- Casado / União Estável
- Viúvo
- Separado

Com que frequência consome pão francês *

- Diariamente
- Semanalmente
- Quizenalmente
- Mensalmente
- Não consumo

Quanto pães consome por semana *

- Até 5 unidades
- Entre 6 e 15
- Entre 16 e 25
- Mais que 25
- Nenhum

Pesquisa sobre preferência



Descrição (opcional)

Pontue os 3 aspectos mais relevantes no seu gosto por pão francês: *

- Preço
- Tamanho
- Cor
- Frescor
- Sabor
- Aroma
- Temperatura
- Crocância

Pontue os 3 aspectos mais relevantes que interferem negativamente na sua escolha do pão francês ou que o façam desistir da compra: *

- Preço elevado
- Tamanho (muito grande / muito pequeno)
- Cor (queimado/branco)
- Pouco Frescor / pão dormido
- Sabor
- Aroma
- Temperatura

Qual o nível de importância da cor da casca? *

- Totalmente irrelevante
- Pouco irrelevante
- Nem relevante nem irrelevante
- Pouco Relevante
- Muito Relevante

Qual o nível de importância da crocância da casca? *

- Totalmente Irrelevante
- Pouco Irrelevante
- Nem relevante nem irrelevante
- Pouco Relevante
- Muito Relevante

Qual o nível de importância da abertura da pestana (corte superior do pão) da casca? *

- Totalmente Irrelevante
- Pouco Irrelevante
- Nem relevante nem irrelevante
- Pouco Relevante
- Muito Relevante

Qual o nível de importância da cor do miolo? *

- Totalmente Irrelevante
- Pouco Irrelevante
- Nem relevante nem irrelevante
- Pouco Relevante
- Muito Relevante

Qual o nível de importância do tamanho do pão? *

- Totalmente Irrelevante
- Pouco Irrelevante
- Nem relevante nem irrelevante
- Pouco Relevante
- Muito Relevante

Qual o nível de importância do sabor do pão? *

- Totalmente Irrelevante
- Pouco Irrelevante
- Nem relevante nem irrelevante
- Pouco Relevante
- Muito Relevante

Qual o nível de importância do aroma do pão? *

- Totalmente Irrelevante
- Pouco Irrelevante
- Nem relevante nem irrelevante
- Pouco Relevante
- Muito Relevante

Qual o nível de importância do preço do pão? *

- Totalmente Irrelevante
- Pouco Irrelevante
- Nem relevante nem irrelevante
- Pouco Relevante
- Muito Relevante

Pesquisa sobre o consumo



Sobre as afirmativas sugeridas indique seu nível de concordância com cada uma

"Estou satisfeito com os pães franceses das padarias nas quais costumo comprar" *

- Discordo totalmente
- Discordo em partes
- Não discordo nem concordo
- Concordo em partes
- Concordo totalmente

"Estou satisfeito com o preço dos pães franceses das padarias nas quais costumo comprar" *

- Discordo totalmente
- Discordo em partes
- Não discordo nem concordo
- Concordo em partes
- Concordo totalmente

"Costumo acompanhar as variações de preço do pão francês" *

- Discordo totalmente
- Discordo em partes
- Não discordo nem concordo
- Concordo em partes
- Concordo totalmente

"Dou preferência à padaria que tenha o menor preço do pão francês" *

- Discordo totalmente
- Discordo em partes
- Não discordo nem concordo
- Concordo em partes
- Concordo totalmente

"Só compro pão francês com casca dourada e aspecto crocante" *

- Discordo totalmente
- Discordo em partes
- Não discordo nem concordo
- Concordo em partes
- Concordo totalmente

"Dou preferência à padaria que tem o miolo do pão francês mais macio" *

- Discordo totalmente
- Discordo em partes
- Não discordo nem concordo
- Concordo em partes
- Concordo totalmente

"Apenas compro pão francês recém saído do forno ou ainda quentinho" *

- Discordo totalmente
- Discordo em partes
- Não discordo nem concordo
- Concordo em partes
- Concordo totalmente

"Rejeito completamente pão francês que esteja com a casca queimada ou esbranquiçada" *

- Discordo totalmente
- Discordo em partes
- Não discordo nem concordo
- Concordo em partes
- Concordo totalmente

"O cheiro de pão francês recém saído do forno me induz a comprar" *

- Discordo totalmente
- Discordo em partes
- Não discordo nem concordo
- Concordo em partes
- Concordo totalmente

"Só compro pão francês com pestana (corte superior do pão) regular" *

- Discordo totalmente
- Discordo em partes
- Não discordo nem concordo
- Concordo em partes
- Concordo totalmente

"Não compro pão francês com coloração irregular (algumas partes mais douradas que outras)" *

- Discordo totalmente
- Discordo em partes
- Não discordo nem concordo
- Concordo em partes
- Concordo totalmente

"Dou preferência a pão francês mais claros" *

- Discordo totalmente
- Discordo em partes
- Não discordo nem concordo
- Concordo em partes
- Concordo totalmente

"Dou preferência a pão francês mais escuros" *

- Discordo totalmente
- Discordo em partes
- Não discordo nem concordo
- Concordo em partes
- Concordo totalmente

"Quanto maior o pão francês, melhor" *

- Discordo totalmente
- Discordo em partes
- Não discordo nem concordo
- Concordo em partes
- Concordo totalmente

"Quanto menor o pão francês, melhor" *

- Discordo totalmente
- Discordo em partes
- Não discordo nem concordo
- Concordo em partes
- Concordo totalmente

"Não gosto de miolo muito denso (massudo)" *

- Discordo totalmente
- Discordo em partes
- Não discordo nem concordo
- Concordo em partes
- Concordo totalmente

"Não gosto de miolo pouco denso (com muitas cavidade internas)" *

- Discordo totalmente
- Discordo em partes
- Não discordo nem concordo
- Concordo em partes
- Concordo totalmente

"Pães franceses da mesma fornada tem que ter o mesmo tamanho e cor" *

- Discordo totalmente
- Discordo em partes
- Não discordo nem concordo
- Concordo em partes
- Concordo totalmente